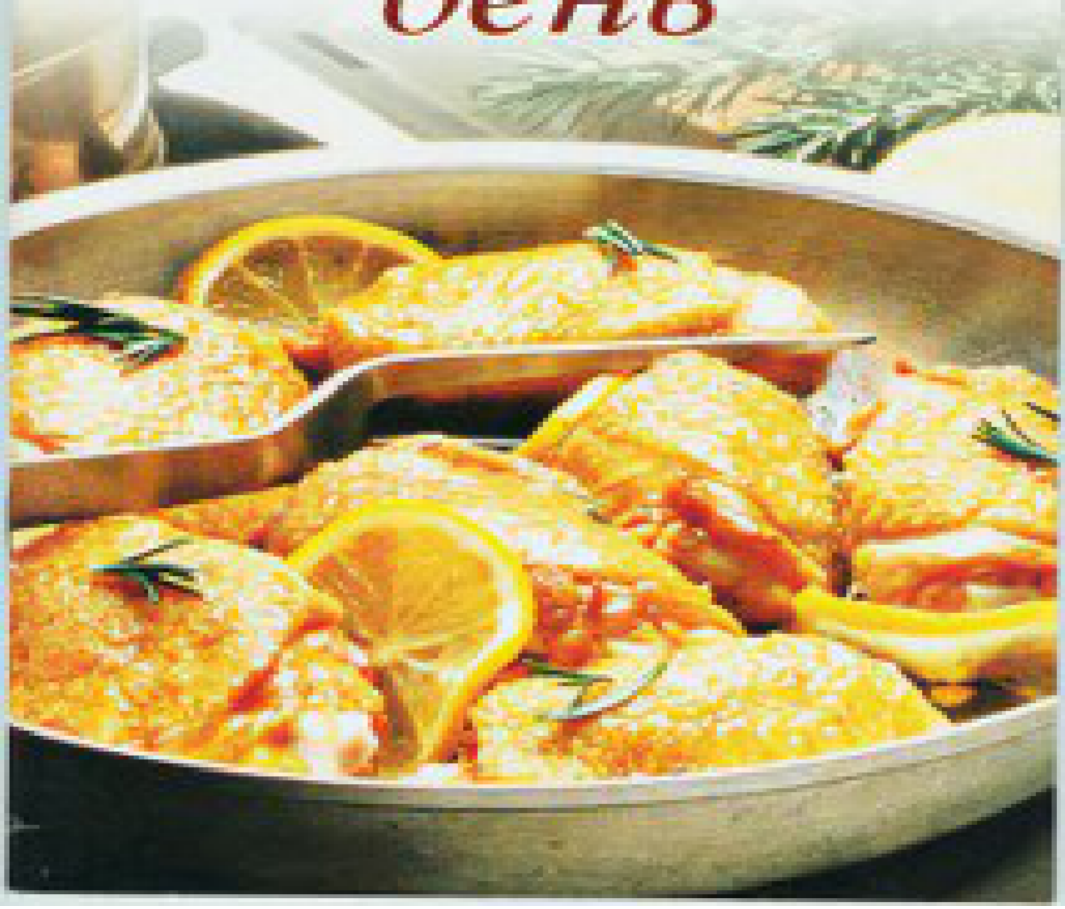
вкусно и просто

рецепты на каждый день



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Правильное и разнообразное питание имеет в нашей жизни первостепенное значение. Однако мы не всегда об этом помним и часто не уделяем достаточно времени и внимания тому, чтобы сделать наш повседневный обеденный стол разнообразным, удовлетворяясь давно надоевшим супом, рецепт которого достался нам в наследство от бабушки, или покупными пельменями. Данная книга содержит подборку оригинальных, но легких в приготовлении рецептов блюд, которыми читатели могут порадовать себя и своих домочадцев.

Для широкого круга читателей.

- Ольга Ивушкина
  - Тосты, бутерброды
    - Тосты с балыком
    - Тосты с печенью трески
    - Тосты с паштетом из сельди
    - Тосты «Итальянские»
    - Тосты с баклажанами
    - Тосты с мясной котлетой
    - Тосты с яйцами и петрушкой
    - Тосты с колбасной массой
    - Тосты с яблоками и изюмом
    - Тосты с жареными помидорами и баклажанами
    - Тосты с картофелем и горохом
    - Бутерброды «Походные»
    - Бутерброды «Красное и черное»
    - Бутерброды «Питательные»
    - Бутерброды с паштетом
    - Бутерброды «Деликатесные»
    - Бутерброды «Атлантические»
    - Бутерброды «Рыбные»
    - Бутерброды «Осенний лес»
    - Бутерброды «Зимние»
    - Паштет «Теща»
    - Паштет «Чудо»
    - Паштет «Рыбешка»
  - Салаты
    - Салат «На привале»
    - Крабовый салат
    - Свекольный салат
    - Салат «Оливье-некомплект»

- Салат «Весеннее утро»
- Салат «Зеленая поляна»
- Салат «Миланский»
- Салат «Дачный»
- Салат «Средиземноморский»
- Салат с мясом
- Салат «Заячья радость»
- Салат «Французский»
- Салат «Одуванчик»
- Салат «Гнев Посейдона»
- Салат «Цыпленок жареный»
- Салат «На скорую руку»
- Салат «Удачливый грибник»
- Салат «Рыбный»
- Салат «Марсель»
- Салат из риса

- Первые блюда
  - Борщ «Атлантический»
  - Куриный суп
  - Грибной суп
  - Уха
  - Щи «По-русски»
  - Борщ с фасолью
  - Луковый суп
  - Борщок
  - Кислый борщ «По-литовски»
  - «Борщик»
  - Борщ «По-воронежски»
  - Суп «Молдаваночка»
  - Суп «Пикантный» с баклажанами
  - «Огненный» томатный суп
  - «Обед у камина»
- Вторые блюда
  - Сациви «Подарок океана»
  - «Ужин в сакле»
  - «Пятачок в каше»
  - Спагетти «По-милански»
  - «Яйца курицу не учат»
  - Пельмени
  - «Пулетка»
  - «Полечка»
  - Пельмени с грибами
  - «Иван-да-Марья»
  - «Медово-ореховое чудо»

- Закуска «Синьор помидор»
- Огурцы с начинкой
- Закуска «Красной армии бойцы»
- Закуска «Для гурманов»
- Сосиски «По-щучьему велению»
- Мясо с овощами «По-гречески»
- «Минное поле»
- «Зимний десерт»
- Итальянский рецепт приготовления скумбрии
- «Коррида»
- «Гран-табль»
- «Карета Золушки»

- Напитки
  - Сбитень «Красная жара»
  - Глинтвейн «По-русски»
  - Чай «Аристократка»
  - Чай «Малиновый рай»
  - Чай «Древний»
  - Чай «Обыкновенный»
    -
    - «Курочка Ряба»
  - Чай «Английский»
  - Чай «Солнечная улыбка»
- К чаю
- Блины
- «Парижские улочки»
- Тосты с сахарной морковкой
- Тосты с малиновым джемом
- Тосты с клубничным кремом
- Тосты с ореховым кремом
- Десерты
  - «Детская окрошка»
  - Салат «Рецепт Робинзона»
  - Взбитые сливки
  - Суп-пюре «Нежность»
  - Суп-пюре «Южный»
  - Салат «Сластена»
  - Суп-пюре «Горошинка»
  - «Клюквенныеяблоки»

Ольга Ивушкина
Рецепты на каждый день

Тосты, бутерброды

Тосты с балыком

Требуется: 1 батон, 200 г балыка, ½ банки майонеза, 2 вареных яйца, 2 ст. л. растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, зеленый лук.

Способ приготовления. Рубленые яйца смешайте с майонезом и натертым на мелкой терке чесноком. Обжаренные на растительном масле ломтики булки намажьте с одной стороны приготовленной массой. Сверху положите свернутые в трубочку ломтики балыка. Посыпьте мелко нарезанным луком.

Тосты с печенью трески

Требуется: 1 батон, 100 г твердого сыра, 75 г печени трески, 75 г сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, молотый красный перец, зелень, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Тонко нарезанные ломтики батона обжарьте на растительном масле, намажьте массой из натертого на крупной терке сыра, чеснока и сливочного масля. Затем намажьте тонким слоем печени трески. Сверху посыпьте красным молотым перцем и украсьте зеленью петрушки.

Тосты с паштетом из сельди

Требуется: 200 г хлеба, 300 г сельди, 100 г моркови, луковица, 100 г сливочного масла, зелень.

Способ приготовления. Хлеб порежьте ломтиками и приготовьте его в тостере или обжарьте на растительном масле. Лук и морковь обжарьте на сливочном масле до готовности, охладите и вместе с сельдью пропустите через мясорубку. Добавьте сливочное масло и хорошо взбейте. Намажьте на приготовленный хлеб полученную массу, сверху украсьте кольцами лука и зеленью.

Тосты «Итальянские»

Требуется: 1 батон, 200 г ветчины, 4 ст. л. растительного масла, 100 г острого сыра, 1–2 помидора, 3–4 зубчика чеснока, ½ банки майонеза, горчица, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте батон тонкими ломтиками, обжарьте с одной стороны на растительном масле, натрите тертым чесноком, намажьте майонезом. Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, положите на тосты, смажьте горчицей. Сверху положите нарезанные тонкими ломтиками сыр и кружочки помидоров. Украсьте зеленью петрушки.

Тосты с баклажанами

Требуется: 200 г черного хлеба, 5 ст. л. растительного масла, 100 г твердого сыра, 4–5 зубчиков чеснока, ½ банки майонеза, 2/3 баклажана средней величины, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Баклажаны порежьте вдоль тонкими ломтиками, посолите, обжарьте на растительном масле. Сыр натрите на крупной терке, смешайте с толченым чесноком и майонезом, хорошо перемешайте. Хлеб нарежьте небольшими квадратами, обжарьте на подсолнечном масле. Намажьте приготовленной сырной массой, сверху уложите ломтики баклажанов, посыпьте зеленью петрушки.

Тосты с мясной котлетой

Требуется: 4 ломтика черного хлеба, 4 котлеты, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. майонеза, 2–3 зубчика чеснока, 2 яйца, 50 г тушеной моркови, зеленый лук.

Способ приготовления. Ломтики хлеба обжарьте на растительном масле, натрите чесноком, намажьте майонезом. Сваренные вкрутую яйца нарежьте кружочками, уложите на тосты, сверху положите котлеты. Посыпьте все это тушеной морковью и мелко нарезанным зеленым луком.

Тосты с яйцами и петрушкой

Требуется: 200 г черного хлеба, 3 яйца, 2–3 зубчика чеснока, ½ банки майонеза, 5 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле, натрите чесноком, намажьте майонезом. Сваренные вкрутую яйца порубите с зеленью петрушки, смешайте с майонезом. Полученную массу намажьте на тосты, сверху украсьте зеленью петрушки.

Тосты с колбасной массой

Требуется: 200 г черного хлеба, 300 г вареной колбасы, 3 луковицы, 50 г твердого сыра, 2 ч. л. горчицы, 3 ст. л. сметаны, 15 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Колбасу порежьте соломкой, сыр натрите на крупной терке, добавьте сметану, горчицу, посолите, поперчите. Обжарьте на сливочном масле. Ломтики черного хлеба обжарьте на растительном масле. Намажьте ломтики толстым слоем приготовленной массы, посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Тосты с яблоками и изюмом

Требуется: 1 батон, 200 г печеных яблок, 50 г изюма, 2 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Печеные яблоки протрите, добавьте сахар, изюм, хорошо размешайте. Полученную массу положите горкой на приготовленные тосты, сверху посыпьте сахаром.

Тосты с жареными помидорами и баклажанами

Требуется: 1 батон, 4 средних помидора, 2 небольших баклажана, 3 зубчика чеснока, ½ банки майонеза, 5 ст. л. растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле, намажьте майонезом. Баклажаны и помидоры нарежьте кружочками, посолите, обжарьте на растительном масле. Чеснок мелко порежьте. Укладывайте бутерброды из баклажанов и помидоров на тосты, пересыпая их чесноком. Сверху полейте майонезом и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Тосты с картофелем и горохом

Требуется: 200 г черного хлеба, 200 г отварного картофеля, 50 г отварного гороха, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 15 г сливочного масла, 1 луковица, зеленый лук.

Способ приготовления. Сваренный картофель и горох протрите, добавьте сливочное масло, размешайте. Лук порежьте кольцами, обжарьте на растительном масле. Тосты смажьте картофельно-гороховой массой, сверху уложите обжаренные кольца лука, посыпьте мелко нарезанным луком.

Бутерброды «Походные»

Требуется: ½ булки ржаного хлеба, 600–700 г картофеля, ½ стакана молока, 2–3 небольшие головки репчатого лука, 3–4 свежих или соленых огурца, зелень, соль.

Способ приготовления. Сварите картофель в подсоленной по вкусу воде, помните его до пюреобразного состояния, добавьте подогретое молоко и немного сливочного масла. Нарезанный мелко лук спассеруйте на сковороде, смазанной сливочным маслом или маргарином, до тех пор, пока он не станет желтоватого цвета. После этого добавьте лук в готовое пюре и все тщательно перемешайте. Теперь дайте пюре немного остыть.

Порежьте хлеб небольшими ломтиками и смажьте каждый из них тонким слоем сливочного масла, которое предварительно подержите в теплом месте в течение получаса. После этого положите на каждый смазанный маслом кусочек хлеба немного пюре (1–2 ст. л. на 1 кусок) и сверху посыпьте небольшим количеством мелко нарезанной зелени. Теперь положите на каждый бутерброд несколько ломтиков огурца.

Бутерброды «Красное и черное»

Требуется: ½ булки ржаного хлеба, 1 кг свежих помидоров, 4–5 зубчиков чеснока, соль, черный молотый перец, 100 г майонеза «Провансаль», немного растительного масла.

Способ приготовления. Порежьте небольшими кусочками хлеб и обжарьте его на сковороде, политой растительным маслом, до появления коричневой корочки. Обжаренным кускам дайте немного остыть, а затем намажьте каждый кусок смесью майонеза и тертого чеснока. Подождите, пока майонез немного впитается и бутерброды снова станут темного цвета (чтобы они оправдали свое название), затем порежьте помидоры (помните, что они должны быть не переспелыми, иначе сока будет чрезмерно много) кружочками и положите их на обжаренный хлеб, сверху снова смажьте небольшим количеством смеси из майонеза и чеснока. Бутерброды готовы!

Бутерброды «Питательные»

Требуется: ½ булки ржаного хлеба, 250–300 г ветчины, 150–200 г маринованных огурцов, сливочное масло.

Способ приготовления. Порежьте хлеб небольшими кусочками, смажьте каждый из них тонким слоем сливочного масла и положите на них по небольшому ломтику ветчины. Сверху украсьте ломтиками нарезанных маринованных огурцов.

Бутерброды с паштетом

Требуется: ½ булки ржаного хлеба, 1 банка какого-нибудь паштета (шпротного, из свиной печени, из печени минтая и т. д.), 200 г сливочного масла, 2–3 небольших помидора.

Способ приготовления. Порежьте хлеб небольшими ломтиками, смажьте каждый из них тонким слоем сливочного масла, которое предварительно подержите в тепле, чтобы оно стало достаточно мягким и легко ложилось на хлеб. Затем на каждый кусок хлеба добавьте немного паштета, а поверх него положите по одному кружочку не слишком спелого помидора.

Бутерброды «Деликатесные»

Требуется: ½ булки ржаного хлеба или 1 батон, 1–2 банки шпрот в масле или консервированной салаки, 1 лимон.

Способ приготовления. Порежьте хлеб небольшими кусками. При желании обжарьте их на сковороде, политой растительным маслом, до появления золотистой корочки, остудите.

Затем смажьте кусочки хлеба – обжаренного или необжаренного – тонким слоем сливочного масла, а сверху положите по 2–3 шпротины. Украсьте бутерброды дольками лимона.

Бутерброды «Атлантические»

Требуется: 300 г филе скумбрии или не очень соленой сельди, 200 г сливочного масла, 72 булки ржаного хлеба или 1 батон, 1–2 головки репчатого лука, 1 пучок лука-порея, черный молотый перец.

Способ приготовления. Порежьте филе сельди или скумбрии на куски средней величины. Порежьте хлеб и смажьте его тонким слоем масла, а сверху положите несколько кусочков рыбы и посыпьте мелко нарезанным луком-пореем, кольцами репчатого лука.

Бутерброды «Рыбные»

Требуется: 1–2 банки любых рыбных консервов (кроме тех, которые приготовлены с использованием томатного соуса), ½ булки ржаного хлеба или 1 батон, 3 яйца, 1 пучок лука-порея и укропа, 2–3 помидора, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, порежьте хлеб или батон ломтиками средней величины, смажьте каждый ломтик тонким слоем сливочного масла. Теперь положите на куски хлеба немного консервов, а сверху – примерно 1–2 ч. л. вареных рубленых яиц. Бутерброды украсьте мелко нарезанной зеленью (луком и укропом) и кружочками помидоров.

Бутерброды «Осенний лес»

Требуется: ½ булки ржаного хлеба, 200 г сливочного масла, 300–350 г свежих или сушеных грибов, 2 луковицы, 100–150 г сметаны, соль и черный молотый перец, по одному пучку укропа и лука-порея.

Способ приготовления. Прежде всего тщательно промойте грибы, порежьте их и потушите до готовности на сковороде, политой растительным маслом. За несколько минут до полной готовности добавьте в сковороду мелко нарезанный лук и обжарьте его вместе с грибами, посолите грибы. После того как грибы будут готовы, добавьте в сковороду сметану и все перемешайте. Теперь дайте полученной массе немного остыть, а затем положите по 1–2 ст. л. смеси на хлеб, который предварительно порежьте не очень крупными ломтиками. Украсьте бутерброды мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды «Зимние»

Требуется: 4–5 яиц, 100 г маринованных огурцов, 200 г сливочного масла, 1 батон.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую и после того, как они остынут, разрежьте их на две половинки. Порежьте батон на куски средней величины, смажьте их тонким слоем масла и сверху положите на каждый по одной-две (в зависимости от величины куска) половинки яйца. Вокруг них уложите немного мелко нарезанных маринованных огурцов, причем предварительно дайте им немного постоять, чтобы сошел рассол. Если хотите, сверху полейте яйца небольшим количеством майонеза.

Паштет «Теща»

Требуется: 50 г филе сельди, 1 луковица, 250 г творога, 50 г сливочного масла, соль, сахар, молотый красный перец.

Способ приготовления. Филе сельди измельчите, добавьте лук, натертый на терке или мелко нашинкованный, творог, протертый через сито, сливочное масло, соль, сахар и красный молотый перец.

Ломтики хлеба подсушите в тостере, смажьте горчицей и выложите на них паштет. Бутерброды украсьте кусочками красного сладкого перца и каплями горчицы.

Паштет «Чудо»

Требуется: 500 г мякоти копченой трески, 150 г копченого шпика, 1 морковь, 50 г сыра, 150 г сметаны, 1 ст. л. хрена, соль, сахар.

Способ приготовления. Мякоть копченой трески, шпик, сваренную морковь, сыр пропустите через мясорубку с частой решеткой. Добавьте сметану, столовый хрен, соль, сахар по вкусу. Массу тщательно перемешайте и взбейте, выложите на тарелку, придайте форму и охладите. Перед подачей украсьте зеленью, ломтиками вареного яйца, колечками помидора.

Паштет «Рыбешка»

Требуется: 2 картофелины, 1 луковица, 10 килек, 2 ломтика вареной колбасы, 2 ч. л. сливочного масла, 2 ч. л. сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Отварите картофель. Порежьте лук и обжарьте на масле. Пропустите через мясорубку кильки, очищенные от голов и хребта, картофель, обжаренный лук и кусочки любительской колбасы.

В полученную массу добавьте сливочное масло и сметану, посолите, тщательно перемешайте.

Паштет выложите на тарелку, придайте форму, охладите. Подавайте на стол, украсив взбитым маслом, зеленью, дольками помидора или соленого огурца.

Салаты

Салат «На привале»

Требуется: 4–5 болгарских перцев, 3 помидора, 2 головки репчатого лука, соль, перец, зелень.

Для заправки: 100–150 г сметаны, ½ ч.л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса, 60 г растительного масла, специи.

Способ приготовления. Удалите из перцев семена и залейте перцы кипятком на 5 мин, затем порежьте их соломкой. Помидоры, нарезанные кусочками, вместе с мелко порубленным луком добавьте в перцы.

Теперь приготовьте заправку: сметану смешайте с сахаром и солью, добавьте в смесь горчицу, уксус и черный молотый перец, все перемешайте. Приготовленной заправкой залейте салат. Сверху украсьте его мелко нарезанной зеленью или болгарским перцем (заливать кипятком его уже не нужно).

Крабовый салат

Требуется: 200 г крабовых палочек, 2 вареных яйца, 1 ст. л. консервированной кукурузы, 1 отварная картофелина, 3 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. Крабовые палочки нарежьте кубиками, яйца и картофель мелко порежьте. Все смешайте, добавьте кукурузу, посолите, заправьте майонезом.

Свекольный салат

Требуется: 500 г свеклы, 1 ч. л. тертого хреа, 3 ст. л. майонеза, 3–4 зубчика чеснока,

1 соленый огурец, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, соль, зеленый лук

Способ приготовления. Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке. Соленый огурец мелко нарежьте, смешайте со свеклой, тертым хреном, толченым чесноком, орехами, зеленым луком и солью, заправьте майонезом.

Салат «Оливье-некомплект»

Требуется: 5–6 средних картофелин,

2 луковицы среднего размера, 3 яйца, 3 соленых огурца, 1 пучок лука-порея, соль, 250 г майонеза.

Способ приготовления. Сварите в подсоленной воде до готовности картофель, яйца сварите вкрутую. Мелко порежьте отваренный картофель, порубите яйца. Все перемешайте. Теперь порежьте соленые огурцы кружочками и добавьте их к общей массе. Нашинкуйте репчатый лук, положите его ко всем остальным ингредиентам и все перемешайте. Заправьте салат майонезом и посолите.

Вместо майонеза можно использовать заправку из сметаны. Украсьте салат мелко нарезанным луком-пореем.

Салат «Весеннее утро»

Требуется: 200 г редиса, 50 г зеленого лука, 50 г черемши, 1 вареное яйцо, 1 молодая морковь, 3 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Редис очистите от стеблей, все компоненты мелко нарежьте, посолите, заправьте сметаной. Этот салат богат витаминами, необходимыми утомленному зимой организму.

Салат «Зеленая поляна»

Требуется: 200 г зеленого салата, 200 г шпината, 200 г щавеля, 2 яйца, 1 стакан майонеза, соль.

Способ приготовления. Яйца отварите, мелко нарежьте. Зелень помойте, порежьте очень мелко, перемешайте, посолите и заправьте майонезом.

Салат «Миланский»

Требуется: 500 г капусты, 300 г макарон, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 200 г сметаны, 50 г горчицы, соль.

Способ приготовления. Капусту мелко нашинкуйте, посолите и отожмите, чтобы она выпустила сок. Макароны отварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг, подсушите. Очистите морковь и корень петрушки, натрите на терке. Лук мелко порежьте. Смешайте все компоненты, заправьте сметаной и горчицей.

Салат «Дачный»

Требуется: 3–4 огурца, 4 помидора, небольшие пучки редиса, зеленого салата, зеленого лука, 200 г цветной капусты, 2–3 зубчика чеснока, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления. Огурцы, помидоры, редис порежьте на небольшие дольки. Зеленый салат, лук и чеснок измельчите. Цветную капусту отварите и мелко порубите ножом. Все перемешайте и заправьте сметаной.

Салат «Средиземноморский»

Требуется: 300 г отварного риса, 2 вареных яйца, 1 ст. л. творога, 2 ст. л. измельченных орехов, 1 ст. л. изюма, ½ стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. Яйца, мелко нарежьте, в высокую салатницу уложите слоями рис, яйца, творог, орехи и изюм. Каждый слой смазывайте сметаной и немного солите. Перед подачей поставьте салат в холодильник на 1 ч, чтобы он хорошо пропитался.

Салат с мясом

Требуется: 3–4 картофелины, 300 г говядины, 2–3 некрупных маринованных огурца, по 1 пучку лука-порея и укропа, 2 головки репчатого лука, 3 свежих помидора, 3 яйца.

Для заправки: 120–150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан молока, 2 ч. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Сварите мясо, предварительно освободив его от пленок. Отварите картофель в подсоленной воде, остудите его и порежьте на кусочки средней величины. Затем порежьте вареное мясо и смешайте его с картошкой, добавьте нарезанные кружочками маринованные огурцы и помидоры. Все тщательно перемешайте.

Теперь приготовьте заправку – растопленное сливочное масло смешайте с молоком и вылейте в кастрюлю, туда же вбейте яйца. После этого поставьте кастрюлю на слабый огонь и, периодически помешивая, доведите массу до консистенции густой сметаны. Затем добавьте в загустевшую массу сахар, соль, перец и уксус. Залейте готовой заправкой салат, а сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью – луком и укропом.

Салат «Заячья радость»

Требуется: 1–1½ кг свежей белокочанной капусты, 3 морковки, лук-порей, 1–2 луковицы репчатого лука средних размеров.

Для заправки: 150 г уксуса, 2 ст. л. сахара-песка, 1 ст. л. горчицы, 3 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Вымойте капусту, удалите кочерыжку и нашинкуйте. После этого посолите капусту и немного пожмите ее руками, чтобы дала сок. Теперь займитесь морковью – тщательно промойте ее, почистите, если это требуется, а затем натрите на крупной терке. Когда капуста даст сок, добавьте к ней тертую морковь. Теперь дайте всему этому постоять в течение 10–15 мин, а потом вылейте в посуду заправку, которую приготовьте так: растительное масло смешайте с уксусом, добавьте немного черного молотого перца и сахара. Все тщательно перемешайте, и заправка готова.

Когда заправите салат, поставьте его на 30 мин в холодильник, а перед подачей на стол посыпьте салат нарезанным луком-пореем.

Салат «Французский»

Требуется: 1 корень сельдерея, 3 картофелины, 3 ст. л. нарезанных маринованных шампиньонов, 2 вареных яйца, 2 соленых огурца, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы, соль.

Способ приготовления. Картофель отварите в «мундире», очистите, нарежьте на мелкие кубики. Корень сельдерея натрите на терке, яйца и огурцы мелко порежьте. Перечисленные компоненты смешайте с шампиньонами, заправьте соусом из майонеза, горчицы и соли.

Салат «Одуванчик»

Требуется: 200 г картофеля, 1 луковица, 2 моркови, 1 соленая сельдь, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, 2 ст. л. растительного или оливкового масла, соль, веточки петрушки.

Способ приготовления. Картофель и морковь отварите, очистите и натрите на крупной терке. Сельдь очистите от костей, нарежьте на мелкие кусочки. В плоскую салатницу выложите рыбу, затем слоями нарезанный кольцами лук, морковь, картофель. Каждый слой поливайте небольшим количеством растительного масла, слегка солите. Сверху салат обмажьте майонезом, посыпьте рублеными яйцами, украсьте веточками петрушки.

Салат «Гнев Посейдона»

Требуется: 150 г консервированной морской капусты, 150 г риса, 1 яйцо, 100 г вареной рыбы, 150 г зеленого горошка, 200 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Рис и яйцо отварите. Затем рыбу и яйцо мелко порежьте, смешайте с рисом, морской капустой, зеленым горошком и заправьте майонезом.

Салат «Цыпленок жареный»

Требуется: 400–500 г куриного мяса, 2 яйца, 150–200 г сметаны, 2–3 свежих огурца, 2 пучка лука-порея, соль, черный молотый перец, горчица.

Способ приготовления. Обработанную курицу промойте, подсушите, посолите и поперчите. Поставьте жариться в духовой шкаф до готовности. Теперь сварите вкрутую яйца, остудите их и порубите.

После этого порежьте пожаренное куриное мясо, огурцы и смешайте все с рублеными яйцами. Затем добавьте в блюдо специи (горчицу, перец и соль), все перемешайте, заправьте сметаной. Сверху украсьте салат мелко нарезанным луком-пореем.

Салат «На скорую руку»

Требуется: 400— 500 гмяса курицы, 2–3 маринованных огурца, 1 небольшая луковица репчатого лука, 3 яйца, 100 г майонеза или сметаны, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Обработайте курицу, тщательно промойте, залейте холодной водой, посолите и поставьте варить до готовности.

Сварите вкрутую яйца, остудите их и мелко порубите. Теперь мелко порежьте курятину, огурцы, репчатый лук – кольцами, все перемешайте с яйцами и залейте майонезом или сметаной. При необходимости посолите салат.

Салат «Удачливый грибник»

Требуется: 200–350 г свежих, сушеных или консервированных грибов, 2–3 яйца, 1 луковица, 150 мл растительного масла, 2 ст. л. уксуса, жир для обжарки грибов, по одному пучку лука-порея и укропа.

Способ приготовления. Подготовьте грибы (если вы готовите салат из свежих грибов) – тщательно промойте их, порежьте и обжарьте на сковороде, политой каким-нибудь жиром.

Сварите яйца вкрутую, мелко порубите их. После этого порежьте кольцами лук, все сложите в одну посуду – грибы, лук, яйца, полейте растительным маслом и добавьте уксуса. Еще раз все хорошо перемешайте, выложите в салатницу и украсьте зеленью.

Салат «Рыбный»

Требуется: 1 банка рыбных консервов, приготовленных с добавлением масла (консервы с томатным соусом лучше не использовать), 2–3 маринованных огурца, 3 яйца, 2–3 картофелины средних размеров, ½ банки майонеза «Провансаль», перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, остудите и мелко порубите их. Сварите до готовности картофель в подсоленной воде, дождитесь, пока остынет, и потом мелко порежьте его. Размягчите рыбу, порежьте кружочками маринованные огурцы и перемешайте все. Заправьте салат майонезом и украсьте зеленью.

Салат «Марсель»

Требуется: 300–400 г спаржи, 1 большая луковица, по 1 небольшому пучку укропа, петрушки и лука-порея, 1 яйцо, соль, черный молотый перец.

Для заправки: 2 ст. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. горчицы столовой.

Способ приготовления. Сварите вкрутую яйцо. Очистите спаржу, положите ее в кастрюлю, наполненную водой, и поставьте на огонь. Варите спаржу в подсоленной воде до готовности, затем остудите ее, порежьте кусочками длиной 3–5 см и положите в какое-нибудь блюдо. Теперь мелко порежьте зелень и порубите вареное яйцо.

Приготовьте заправку: растительное масло смешайте с уксусом и сахаром, добавьте горчицу. Когда заправка будет готова, залейте ею спаржу, посолите и поперчите салат, а сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью и рубленым яйцом.

Салат из риса

Требуется: 200 г риса, 3 средние морковки, 2 яйца, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2 свежих помидора, по одному пучку укропа, лука-порея и петрушки, майонез «Провансаль» (4–5 ст. л.).

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую и после того, как они будут готовы, мелко порубите их. Сварите в слабо подсоленной воде рис, предварительно промыв его в проточной воде. Будет лучше, если вы замочите рис на ночь – тогда он достаточно пропитается влагой и вариться будет лучше. Отварите до готовности морковь, остудите и порежьте ее соломкой. Смешайте с рисом (после того как он сварился, не забудьте промыть его в проточной воде), заправьте майонезом и все хорошо перемешайте. Теперь по краям тарелки положите немного зеленого горошка. Сверху украсьте салат нарезанными кружочками помидорами и рубленым яйцом.

Первые блюда

Борщ «Атлантический»

Требуется: 1 банка рыбных консервов в масле, 1–1½ кг свежей капусты, 3–4 картофелины, 1 луковица, 1 —*2* моркови, 1 свекла, лавровый лист, 2–3 ст. л. растительного масла, соль, перец, 100 г сметаны или майонеза «Провансаль», зелень петрушки.

Способ приготовления. Налейте в кастрюлю холодной воды, доведите до кипения, посолите, добавьте очищенный и нарезанный ломтиками картофель. Нашинкуйте мелко свежую капусту и выложите в кастрюлю. Очищенный лук спассеруйте на растительном масле до золотистого цвета, добавьте мелко нарезанную морковь, смешайте и жарьте на масле несколько минут.

Выложите полученную смесь в кастрюлю с овощами, дайте закипеть. Свеклу очистите от кожуры, мелко нашинкуйте и выложите на разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, добавьте кипяченой воды и тушите под закрытой крышкой до готовности.

Откройте банку консервов и аккуратно выложите ее содержимое в кастрюлю с овощами, перемешайте, дайте закипеть. Положите в кастрюлю лавровый лист, добавьте перец, подсолите, заправьте свеклой и зеленью петрушки. Снимите кастрюлю с огня. Борщ «Атлантический» можно подавать на стол как в холодном, так и в горячем виде, заправив сметаной или майонезом «Провансаль».

Куриный суп

Требуется: 1 курица или 1 кг куриных окорочков, ½ – 1 кг картофеля, 100–150 г макаронных изделий, 1–2 морковки средних размеров, 1 средняя луковица, 5–6 ст. л. растительного масла или 50 г сливочного (для обжарки), соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Прежде всего сварите куриный бульон из подготовленной курицы. Положите ее в кастрюлю, залейте водой на 2–3 см от краев, поставьте на большой огонь.

После того как вода закипит, огонь уменьшите и далее варите бульон на слабом огне 30–40 мин, не забудьте снять накипь. Ненадолго до окончания варки посолите бульон по вкусу и добавьте в него специи.

Итак, бульон готов. Его можно приготовить и заранее, и непосредственно перед тем, как вам нужно будет подавать его к столу.

Почистите картофель, порежьте его мелкими кусочками и запустите в куриный бульон. Через 8—10 мин добавьте в него макаронные изделия и мелко нарезанную (будет лучше, если вы ее натрете) морковь. Можете добавить в суп лук, который предварительно порежьте и спассеруйте на сковороде, смазанной сливочным или растительным маслом.

Варите до тех пор, пока не будут готовы картофель и макаронные изделия. Подавайте к столу со сметаной илимайонезом.

Грибной суп

Требуется: 400–500 г свежих или сушеных грибов, 6–7 крупных картофелин, 1 большая луковица, 40 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, лавровый лист, по одному пучку лука-порея, петрушки и укропа, сметана для заправки.

Способ приготовления. Подготовьте грибы – промойте их в проточной воде, порежьте не очень крупно, затем положите на сковороду, смазанную сливочным маслом, посолите, добавьте мелко нарезанный репчатый лук и обжарьте грибы до готовности. Когда они будут готовы, выложите их в кастрюлю и залейте горячей водой. Бульон немного поварите на небольшом огне и добавьте в него картофель, который предварительно почистите и порежьте брусочками. Варите суп до тех пор, пока картофель не будет готов. В конце варки положите в суп лавровый лист.

Перед подачей к столу положите в суп немного (1–1½ ст. л.) сметаны и по 1 ст. л. мелко нарезанной зелени.

Уха

Требуется: 700–800 г мелкой рыбы (ерш, окунь, язь), 7*2* кг крупной рыбы (налим, судак, щука), 100–150 г водки, 3–4 луковицы средних размеров, 6–7 средних картофелин, 1 пучок петрушки, 50 г сливочного масла, специи – перец горошком, черный молотый перец, соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Сначала подготовьте крупную рыбу: почистите и выпотрошите ее, порежьте на куски средней величины (у щуки больше всего для ухи подойдет голова и хвост); мелкую рыбу не чистите, только выпотрошите. Всю подготовленную рыбу положите в кастрюлю, залейте водой на 2–3 см от краев, посолите и поставьте на огонь. Когда вода закипит, влейте в бульон водку, огонь убавьте и далее варите уху на слабом огне. Рыба варится довольно быстро, поэтому не оставляйте ее «без присмотра» надолго.

Когда рыба станет мягкой (т. е. будет готова), процедите бульон, уберите ненужные части – головы, плавники, хвосты и нечищеную рыбную мелочь. А затем положите в бульон мелко нарезанный лук, нарезанный брусочками картофель, приготовленные заранее (т. е. освобожденные от крупных костей и готовые к употреблению) куски рыбы и поставьте на огонь. Варите уху до тех пор, пока картофель не будет готов. В конце варки положите в бульон лавровый лист и другие специи. Подавайте уху с измельченной петрушкой и маслом – растопите масло на сковороде и положите в каждую тарелку по 1 ст. л. Не забудьте позаботиться о том, чтобы в каждой тарелке было по крайней мере по одному куску рыбы.

Щи «По-русски»

Требуется: 300–400 г говядины (лучше с косточкой), 1 средней величины вилок свежей капусты, 6–7 картофелин среднего размера, 1 большая морковка, 1 луковица, небольшой пучок лука-порея, 3 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, черный молотый перец, соль, 4 ст. л. растительного или 50 г сливочного масла для обжаривания некоторых ингредиентов.

Способ приготовления. Приготовьте мясной бульон (лучше, если он не будет слишком жирным) – промытое в проточной воде мясо положите в кастрюлю и залейте водой на 2–3 см от краев. Поставьте кастрюлю на сильный огонь, доведите до кипения, а потом убавьте огонь. Пока бульон будет вариться, не забывайте периодически снимать пену. Время варки бульона – 1½—*2* ч. Посолите бульон, добавьте лавровый лист.

Когда бульон будет почти готов, запустите в него нарезанную не очень крупными кусочками картошку и нашинкованную капусту. Пока картошка и капуста варятся, сделайте «пережарку» – на сковороду, смазанную какими-нибудь жиром, положите тертую на крупной терке морковь и нарезанный репчатый лук. Пассеруйте на сренем огне, а в конце добавьте в сковороду томатную пасту и все перемешайте.

Вылейте готовую «поджарку» в кастрюлю с бульоном. В конце посолите щи, если это требуется. При подаче на стол заправьте щи сметаной и зеленью.

Борщ с фасолью

Требуется: 200 г белых грибов, 500 г свежей капусты, 2 свеклы, 200 г фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. маргарина, 50 г сметаны, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Способ приготовления. Белые грибы промойте, нарежьте, ошпарьте и варите на медленном огне. Переберите фасоль, промойте, залейте холодной водой и варите на слабом огне в закрытой посуде до готовности. Свеклу и морковь нарежьте ломтиками, лук нашинкуйте и все вместе спассеруйте с маргарином, добавьте томатную пасту и потушите. Нарежьте капусту в форме шашек. В кипящий грибной бульон выложите капусту и тушеные овощи, затем добавьте лавровый лист, соль, перец, фасоль и варите до готовности. По окончании варки добавьте сахар и уксус. При подаче на стол украсьте зеленью и заправьте сметаной.

Луковый суп

Требуется: 1 курица или 1 кг куриного мяса, 2–3 средние луковицы, 1 яйцо, 1 батон, сметана, растительное и сливочное масло для пассеровки лука и для гренок.

Способ приготовления. Сварите куриный бульон – подготовленную, т. е. ощипанную и выпотрошенную курицу, положите в кастрюлю и залейте водой на 2–3 см от краев, поставьте вариться на сильный огонь. Когда бульон закипит, убавьте огонь и не забывайте периодически снимать пену. Варите до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Следующее, что нужно сделать, – обжарить гренки. Порежьте батон не очень толстыми кусками и обжарьте их на сковороде, смазанной сливочным маслом. Дождитесь, пока гренки не приобретут золотистую корочку.

После этого нужно спассеровать лук – мелко порежьте его и пассеруйте до тех пор, пока он не станет коричневого цвета. Затем положите обжаренный лук и гренки в готовый куриный бульон и разбейте туда яйцо. Все перемешайте. К столу подавайте со сметаной.

Борщок

Требуется: 400 г говядины, 1–2 моркови, 1 луковица, 1 свекла, 100 г соленых огурцов, соль, сахарный сироп, зелень петрушки, лавровый лист, пшеничные гренки.

Способ приготовления. Приготовьте бульон со специями. Натрите свеклу на крупной терке. Соленые огурцы нарежьте тоненькими ломтиками. Лук и морковь нарежьте мелкой соломкой. Приготовленные овощи выложите в мясной бульон и варите на слабом огне. Добавьте в бульон соль, сахарный сироп, процедите и прокипятите. При подаче на стол добавьте в каждую тарелку гренки и украсьте зеленью.

Кислый борщ «По-литовски»

Требуется: 1 л кефира, 300 г свеклы, ½ л кипяченой воды, 100 г зеленого лука, 100 г сметаны, 2 яйца, соль, зелень.

Способ приготовления. Отваренную свеклу нарежьте соломкой. Кефир взбейте с солью, положите в него нарезанную свеклу, растертый зеленый лук и укроп. Перед подачей заправьте борщ сметаной и яйцом, нарезанным дольками.

«Борщик»

Требуется: 1 свекла, 1 большая луковица, 60 г капусты, 30 г моркови, 1 корень петрушки, мука, приправа, растительное масло, 3%-ый уксус.

Способ приготовления. Свеклу очистите, нарежьте соломкой, сбрызните уксусом и хорошо прогрейте, помешивая, в растительном масле. Лук нарежьте, обжарьте, добавьте к нему морковь, нарезанную соломкой. В кипящую воду положите нашинкованную капусту и варите 10 мин. Добавьте тушеную свеклу, спассерованные овощи, мучную пассеровку. Доведите суп до готовности. В конце варки добавьте свекольный настой и приправу (за минуту до выключения). Отдельно подавайте овощной соус и хлеб.

Борщ «По-воронежски»

Требуется: 200 г свиного сала (свежего или соленого), 2 свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. томатной пасты, 1 кг свежей капусты, 4 картофелины, 250 г сметаны, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Нарежьте сало мелкими кусочками, пожарьте на сковородке. Нашинкуйте овощи, нарежьте кубиками картофель, все посолите и пережарьте в вытопленном сале, посыпьте мукой и потушите, добавляя томатную пасту. Затем сложите все в кастрюлю, добавьте нашинкованную капусту, влейте воду и сметану, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и варите до готовности.

Суп «Молдаваночка»

Требуется: ½ курицы, 100 г риса, 1 морковь, 2 луковицы, 2 ст. л. топленого масла, ½ стакана кваса хлебного, зелень петрушки, 2 картофелины, 1½ л воды, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Порежьте курицу кусочками, положите в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения и варите на слабом огне 1–1½ ч. Не забудьте снимать пену. Положите в бульон нарезанный кубиками картофель. За 15 мин до готовности добавьте обжаренные в топленом масле лук, морковь. За 5 мин до готовности супа влейте квас, посолите, поперчите. Посыпьте рубленой зеленью.

Суп «Пикантный» с баклажанами

Требуется: 1 л кефира, 300 г баклажанов, 2 яйца, 2 зубчика чеснока, 4хт. л. растительного масла, 100 г свежих помидоров, зелень, соль, немного молотого черного перца.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте кружочками, посолите, натрите чесноком и немного обжарьте на сильном огне. Затем покройте их взбитыми яичными белками и запеките в духовке. Готовые баклажаны положите в тарелки, залейте кефиром, добавьте соль и молотый черный перец, положите ломтики очищенных помидоров и мелко нарезанную зелень.

«Огненный» томатный суп

Требуется: 2 л томатного сока с мякотью, 2 луковицы, 1 лимон, 1 стакан томатного соуса, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. крахмала, красный жгучий перец.

Способ приготовления. Смешайте томатный сок с крахмалом, доведите его, постоянно помешивая, до кипения, а затем охладите. Луковицы очистите, мелко натрите и добавьте в томатную смесь вместе с соком лимона, соусом и перцем. Подавайте суп охлажденным со сметаной и листиками эстрагона.

«Обед у камина»

Требуется: 800 г свинины, 100 г сала, 8 картофелин, 300 г цветной капусты, 1 луковица, 1 морковь, лавровый лист, укроп, соль.

Способ приготовления. Свинину нарежьте небольшими кусочками, слегка обжарьте на сале, картофель нарежьте соломкой и тоже обжарьте, сложите мясо с картофелем в горшочки, сверху положите нарезанные цветную капусту, лук, морковь. Все посолите, добавьте лавровый лист, залейте горячей водой и поставьте в духовку. За несколько минут до готовности посыпьте укропом.

Вторые блюда

Сациви «Подарок океана»

Требуется: 350 г крупной рыбы, 1 стакан грецких орехов, 4 ст. л. гранатового сока, лук репчатый, 2 зубчика чеснока, 3–4 гвоздички, корица, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, стручок красного перца, щепотка соли.

Способ приготовления. Подготовленную рыбу нарежьте небольшими кусочками, залейте холодной подсоленной водой, добавьте лавровый лист, перец горошком и варите 25–30 мин. Измельчите орехи, чеснок, красный перец и все перемешайте, добавив соль.

Полученную массу разведите рыбным бульоном, положите нарезанный лук и поставьте варить на 15 мин. В гранатовом соке разведите корицу, гвоздику, черный перец и через 5 мин прибавьте в пряный бульон. Бульон варите еще 10–12 мин. Рыбу выложите и залейте горячим сациви.

«Ужин в сакле»

Требуется: 1 кг жирной говядины, 10 картофелин, 4 луковицы, 2 моркови, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо порежьте небольшими кусочками, обжарьте в собственном жиру до образования румяной корочки. Добавьте лук, морковь, перец и немного потушите. Картофель нарежьте пластами и уложите в горшочки слоями: слой картофеля, слой мяса с овощами, слой картофеля. Посолите, положите лавровый лист, залейте кипятком и поставьте в духовку.

«Пятачок в каше»

Требуется: 1 кг мяса молочного поросенка, 1½ стакана риса, 1½ стакана гречки, 5–6 зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте одинаковыми ровными кусочками. В середине каждого кусочка сделайте надрез, заполните его толченым чесноком с солью. Рисовую крупу промойте, гречневую слегка поджарьте, перемешайте равномерно крупы с мясом, выложите в горшочки, посолите, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Спагетти «По-милански»

Требуется: 250–270 г спагетти, 1 помидор, 100 г острого сыра, 2 небольшие луковицы, 2 зубчика чеснока, ½ стакана растительного или оливкового масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отварите спагетти в подсоленной по вкусу воде, промойте. Чеснок и лук мелко порежьте, положите на сковороду, политую маслом, и спассеруйте. Когда спагетти будут готовы, положите в них лук и чеснок, добавьте нарезанные кружками помидоры и все хорошо перемешайте. Поперчите. Подавать к столу нужно с натертым на мелкой терке сыром.

«Яйца курицу не учат»

Требуется: 1 курица, 5 яиц, 1 банка майонеза, 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Курицу отварите в воде до полуготовности, отделите от костей, нарежьте кусочками. Чеснок измельчите и смешайте с майонезом.

Каждый кусочек курицы посолите, обмажьте майонезом с чесноком и сложите в горшочки, сверху осторожно влейте яйца, стараясь, чтобы желтки сохранили форму, посолите, полейте майонезом и поставьте в духовку.

Пельмени

Требуется для теста: 1 яйцо, 2½ стакана пшеничной муки, 100–150 г кипяченой воды, соль.

Для фарша: 200 г говядины, 200 г свинины, 1 яйцо, 2 луковицы репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Приготовьте фарш – сначала удалите с мяса все ненужные пленки, промойте его в проточной воде и порежьте на кусочки небольшой величины. Разрежьте лук на несколько частей.

Теперь прокрутите мясо через мясорубку с луком и чесноком (можно обойтись и без чеснока). Тщательно перемешайте фарш, поперчите и вбейте в него яйцо, снова перемешайте.

Теперь замесите тесто: муку высыпьте на стол горкой, в середине сделайте углубление, вбейте в него яйцо, добавьте туда же соль и воду. Все тщательно перемешайте и дайте немного постоять тесту в теплом месте.

Готовое тесто разделите на несколько частей и раскатайте колбаски. Теперь из каждой такой колбаски нарежьте несколько небольших комочков и, обмакивая их в муку, чтобы тесто не липло к рукам, тонко раскатайте каждый из них и придайте им круглую форму.

После этого на каждый раскатанный кусочек положите немного (1½ —2 ст. л.) готового фарша. Осторожно залепите края пельменей. Делайте это тщательно и аккуратно, чтобы при варке пельмени не разлеплялись.

Когда все пельмени слепите, положите их на какое-нибудь большое блюдо, посыпанное мукой, и поставьте в холодное место, сверху тоже посыпьте мукой. Теперь в течение некоторого времени – не меньше ½ ч – пельмени должны заморозиться до твердого состояния.

До того момента, когда вы соберетесь варить пельмени, они должны храниться в морозилке.

Если вы готовите пельмени с помощью пельменницы, то опишем, как это делается: все тесто разделите на две части и каждую из них раскатайте тонким слоем.

Помните, что тесто не должно прилипать к рукам, – побольше сдабривайте его мукой.

Итак, когда у вас получилось два тонко раскатанных пласта теста, один их них положите сверху на посыпанную мукой пельменницу и немного придавите тесто, чтобы углубления, предназначенные для фарша, были заметны. В каждое из этих

углублений положите немного фарша (1–1½ ст. л.).

После того как все углубления заполните фаршем, сверху пельменницу накройте вторым слоем теста, посыпьте мукой и очень хорошо раскатайте скалкой так, чтобы были хорошо заметны границы между углублениями. Если вы достаточно хорошо раскатали слои, то пельмени будут очень легко отделяться, когда вы начнете трясти пельменницу (даже не очень сильно).

Перед подачей на стол пельмени сварите в подсоленной воде. Делается это следующим образом: кастрюлю наполните водой на 5–7 см от краев и поставьте на огонь. Когда вода закипит, бросьте в нее пельмени (их не должно быть слишком много, чтобы воды было достаточно и пельмени не могли бы склеиться между собой), и варите до тех пор, пока они не всплывут на поверхность – это верный признак того, что они готовы. За 5–7 мин до полной готовности пельменей посолите воду.

Когда все пельмени всплыли на поверхность, выловите их «шумовкой» и выложите на плоское блюдо. Если вы подаете на стол пельмени с бульоном, то положите пельмени в глубокую тарелку и добавьте немного бульона.

При подаче на стол заправьте пельмени сметаной, можете подать пельмени с хорошо разведенным уксусом (его нужно поставить на стол в отдельной посуде), майонезом или сливочным маслом.

«Пулетка»

Требуется: 600–700 г куриного мяса, 3–4 зубчика чеснока, 5–6 средней величины помидоров, 3 ст. л. пшеничной муки, 80 г сливочного масла, 250 г сухого белого вина, 1 пучок петрушки, соль, 300–350 г свежих грибов, черный молотый перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Смешайте соль, перец и муку. Подготовьте курицу – удалите перья и внутренности, затем промойте в проточной воде и порежьте на не очень крупные куски. Куски курицы обваляйте в муке, смешанной с перцем и солью, уложите на сковороду, смазанную сливочным маслом, и немного обжарьте их.

Теперь разрежьте на несколько частей зубчики чеснока и положите их на сковороду к курице. Туда же влейте белое вино.

Приготовьте грибы – промойте их и порежьте, если это требуется. Затем положите их на сковороду, туда же добавьте нарезанные кружками помидоры. Теперь, когда все ингредиенты на месте, закройте сковороду крышкой и тушите все в течение получаса. В конце положите лавровый лист и еще немного перца.

Когда блюдо будет готово, посыпьте сверху мелко нарезанной петрушкой. В качестве гарнира приготовьте отварной картофель – кусочками или пюре – или гренки, приготовленные из белого батона (их нужно смочить в молоке) и обжаренные на сливочном масле.

«Полечка»

Требуется: 4–5 куриных окорочков, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 60 г топленого масла, 200 г говяжьей печени, ½ стакана молока, 200 г черствого белого хлеба, 1 ст. л. муки, *3 /4* стакана сметаны, 50 г панировочных сухарей.

Способ приготовления. Хорошо промытые окорочка нафаршируйте под кожу. Для этого поднимите кожу с краев ножек, а также сделайте небольшие надрезы по поверхности всего окорочка и слегка отделите кожу от мяса.

Затем приготовьте фарш: намочите хлеб в молоке и проверните его через мясорубку вместе с печенью. Посолите и поперчите.

Теперь возьмите сырые яйца и отделите желтки от белков. Желтки тщательно разотрите со сливочным маслом и перемешайте с фаршем. Отдельно взбейте белки до состояния густой сметаны. Чтобы легче было взбивать, бросьте туда щепотку соли. Взбитые белки тоже смешайте с фаршем.

Нафаршируйте окорочка под кожу и, если потребуется, зашейте разрезы, положите в сковороду с разогретым топленым маслом, сверху также не забудьте полить маслом, накройте крышкой сковороду и поставьте ее в разогретую духовку приблизительно на 1 ч.

Готовые окорочка выньте из сковороды, а вместо них положите туда ложку муки, налейте стакан бульона, смешайте с вытопившимся куриным жиром, все вместе прокипятите и добавьте сметаны. Готовым соусом залейте фаршированные окорочка, чтобы они пропитались сметаной.

Перед подачей на стол разрубите окорочка на части, снова полейте соусом и посыпьте панировочными сухарями.

Пельмени с грибами

Требуется: 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1 маленький вилок свежей белокочанной капусты, 100–150 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Как приготовить тесто, смотрите в предыдущем рецепте, так как для всех видов пельменей, с каким бы фаршем они ни были, он один и тот же.

Отварите в подсоленной воде грибы. Если они очень крупные, то порежьте их. Приготовьте капусту – удалите кочерыжку и мелко нашинкуйте. Положите нашинкованную капусту на сковороду, смазанную сливочным маслом, и тушите ее. Затем добавьте в нее отваренные грибы и мелко нарезанный лук. Все тщательно перемешайте, посолите, поперчите и тушите до готовности. В конце тушения добавьте в сковороду немного лаврового листа.

Теперь, когда фарш готов, остудите его немного и положите на приготовленные кружки теста или на слой теста, лежащий на пельменнице, – это зависит от того, каким способом из описанных в предыдущем рецепте вы готовите пельмени, – немного фарша. Когда слепите все пельмени, посыпьте их мукой и уложите на какое-нибудь плоское блюдо, чтобы они не могли слепиться друг с другом. До варки пельмени храните в морозильной камере.

На стол пельмени подайте со сметаной или майонезом.

«Иван-да-Марья»

Требуется: 700 г мозгов, 1 луковица, 4 картофелины среднего размера, 1 соленый огурец, 2 моркови, соль, перец, лавровый лист, сметана, зелень петрушки.

Способ приготовления. Отварите приготовленные и чистые мозги в соленой соде. Постепенно добавляйте в бульон мелко нарезанные морковь, лук и нарезанныи брусочками картофель, варите все до готовности. В конце варки, если это необходимо, посолите и поперчите. Перед подачей на стол положите в тарелку сметану и две веточки петрушки.

«Медово-ореховое чудо»

Требуется: 3–4 куриных окорочка, 3 ст. л. подсолнечного масла, 1½ ст. л. маргарина или сливочного масла, 4 ст. л. меда, 3 ч. л. сухого белого вина, ½ стакана толченого ореха (грецкие или земляные), 1 ч. л. молотого имбиря.

Способ приготовления. В небольшой кастрюльке растопите сливочное масло или маргарин и добавьте мед. Уже хорошо промытые окорочка начините этой смесью. Для этого сделайте небольшие, но глубокие надрезы-проколы, которые и будут заполняться маслом с медом. Оставшуюся массу смешайте с любым белым сухим вином и натрите полученной жидкостью все окорочка.

После этого обжарьте их на подсолнечном масле. Перед подачей на стол выложите окорочка на большое красивое блюдо и посыпьте мелко рубленными орешками и имбирем.

Закуска «Синьор помидор»

Требуется: 1–1½ кг свежих помидоров (10–12 не очень крупных плодов), 300–350 г свежих грибов, 1 луковица, 2 яйца, соль, черный молотый перец, лук-порей, укроп.

Способ приготовления. Пожарьте грибы – после того как вы их тщательно вымыли, положите на сковороду, политую растительным маслом, и обжаривайте до тех пор, пока грибы не станут мягкими. В конце жарки положите в сковороду мелко нарезанный репчатый лук и пожарьте все вместе.

Теперь помидоры, которые ни в коем случае не должны быть переспелыми и мягкими, тщательно промойте и после этого срежьте верхнюю часть у каждого из помидоров, а потом выньте из них семена. В пустые помидоры положите немного начинки из жареных грибов с луком, а сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью и рублеными яйцами, которые предварительно сварите вкрутую и мелко порубите.

Крышечка от помидора, которую вы срезали вначале, может еще пригодиться, но об этом, конечно, нужно позаботиться заблаговременно, а не потом, когда они уже будут испорчены. Так вот: сверху ею накройте каждый помидор, но не полностью, а так, чтобы была видна начинка, украсьте помидоры мелко нарезанной зеленью.

Огурцы с начинкой

Требуется: 4–6 маринованных или соленых огурцов, любой салат, например «Оливье» или какой-нибудь из тех, рецепты приготовления которых мы давали выше, 2 яйца, укроп, лук-порей.

Способ приготовления. Сварите вкрутую яйца, остудите, очистите и мелко порубите. Вымойте зелень и мелко порежьте ее. Теперь приготовьте маринованные (соленые) огурцы: разрежьте их вдоль на две части и выньте семена, чтобы в каждой частичке огурца было достаточно большое углубление, в которее положите понемногу начинки, т. е. салата, а сверху украсьте рубленым яйцом и нарезанной зеленью.

Закуска «Красной армии бойцы»

Требуется: 5–6 крупных помидоров, 4–5 зубчиков чеснока, соль, черный молотый перец, у*з* банки майонеза «Провансаль», по одному пучку лука-порея и укропа.

Способ приготовления. Промойте помидоры, порежьте их кружками. Измельчите чеснок и, посолив помидоры, посыпьте на каждый кружок помидора немного нарезанного чеснока, а сверху положите по 1 ст. л. майонеза.

Теперь поперчите каждый кружочек и украсьте мелко нарезанной зеленью. При подаче на стол положите помидоры в виде круга, а по бокам на этой же тарелке – несколько нарезанных свежих огурцов.

Закуска «Для гурманов»

Требуется: 7–8 яиц, 1–2 луковицы репчатого лука, 150–200 г филе сельди или не очень соленой скумбрии, по 1 пучку лука-порея и укропа, 50 г растительного масла, 3–4 ст. л. уксуса, ½ батона, черный молотый перец.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, остудите. После того как вы очистили их, разрежьте каждое яйцо на две половинки.

Филе сельди или скумбрии порежьте на небольшие кусочки, прокрутите через мясорубку вместе с разрезанным на несколько частей репчатым луком и кусками батона. Добавьте в фарш уксус, черный молотый перец и растительное масло, все перемешайте. Теперь выньте желток из яиц, положите его тоже в фарш и снова все перемешайте. После того как начинка для яиц готова, разложите ее понемногу (примерно по 1–2 ст. л.) в приготовленные половинки яиц. Сверху украсьте мелко нарезанной зеленью – укропом и луком-пореем.

Сосиски «По-щучьему велению»

Требуется: 500 г рыбы, 150 мл молока, 100 г белого хлеба, 2 яйца, 100 г лука, мука, сухари, 100 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Мякоть рыбы (хека, но лучше щуки) пропустите через мясорубку, хорошенько приправьте солью и перцем. В фарш добавьте хлеб, размоченный в молоке, и взбитые яйца. Из мясной массы скатайте колбаски, присыпьте их мукой, смочите в яйцах, обваляйте в сухарях и жарьте в большом количестве кипящего масла.

Сосиски готовятся довольно быстро, время от времени их нужно аккуратно переворачивать, чтобы не подгорели и не раскрошились.

К этому блюду в качестве гарнира подавайте отварной картофель, лучше пюре, и салаты.

Мясо с овощами «По-гречески»

Требуется: 700 г говядины, 2 свежих помидора, 3–4 крупные луковицы, 40–50 г уксуса, 6–7 картофелины, 70–80 г жира, по одному пучку лука-порея и петрушки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Подготовьте мясо – удалите все пленки, промойте его в проточной воде и, порезав его на мелкие куски, положите в какую-нибудь посуду, а сверху залейте уксусом, слабо разведенным в воде, и оставьте на 1½ –2 ч.

В сковороду, смазанную жиром, положите мелко нарезанный лук, а на него – вымоченное в уксусе мясо. Сверху посолите и поперчите мясо. Теперь подождите, пока мясо не станет наполовину готовым (цвет его должен быть розово-коричневым), и положите на сковороду нарезанный брусочками картофель.

В конце тушения добавьте нарезанные кружками помидоры, посолите блюдо еще раз. При подаче на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью.

«Минное поле»

Требуется: 1 кг болгарского перца, ½ кг мясного фарша, 1 стакан риса, 2 луковицы, ½ л томатного сока, красный перец, соль.

Способ приготовления. У каждого перца аккуратно срежьте верхушку, уберите сердцевину. Мясной фарш смешайте с рисом и мелко нарезанным луком, посолите и поперчите. Начините перец фаршем, приложите сверху «крышечку» и уложите в горшочки. Залейте горячим томатным соком и поставьте в духовку.

«Зимний десерт»

Требуется: 300 г телячьих мозгов, 200 г сухофруктов, 2 яблока, 1 маленькая луковица, слабый раствор уксуса, соль, ½ стакана сметаны, листочки базилика.

Способ приготовления. Отварите мозги в подсоленной воде и затем обжарьте их на слабом огне до образования золотистой корочки. Лук порежьте кольцами и замочите в уксусе, чтобы из него вышла горечь. Переложите мозги в отдельную салатницу, добавьте туда вымоченный в уксусе лук, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки и сухофрукты. Посолите и заправьте салат сметаной. Украсьте его листиками базилика.

Итальянский рецепт приготовления скумбрии

Требуется: 800–900 г скумбрии, 5–6 крупных картофелин, 150 г свежих грибов, 2 луковицы, 1–2 небольших лимона, соль, черный молотый перец, 2 ст. л. оливкового масла.

Способ приготовления. Подготовьте рыбу – удалите все внутренности, очистите и надрежьте каждую из них несколько раз по бокам.

Порежьте лимон тонкими кружками и обложите ими рыбу со все сторон. Теперь отложите рыбу с лимоном в сторону и займитесь грибами: промойте их, порежьте не очень крупными кусочками и сварите в подсоленной воде до готовности.

Когда грибы будут готовы, посыпьте ими рыбу, а сбоку положите нарезанный не очень крупными кусками картофель и кольца лука.

Сверху посолите немного, поперчите, полейте маслом, поставьте блюдо в духовой шкаф и запекайте в течение 40–50 мин до готовности картофеля и рыбы.

Подавая на стол, полейте готовое блюдо сверху лимонным соком.

«Коррида»

Требуется: 300 г бараньих мозгов, 1 крупная редька, 3 яйца, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 2 луковицы, майонез, соль, много черного молотого перца.

Способ приготовления. Вымойте мозги, отварите их в подсоленной воде, затем выньте из кастрюли и положите в дуршлаг, чтобы с них стекла вода. Картофель отварите в той же воде, в которой у вас варилось мясо; отдельно отварите яйца. Теперь порежьте все приготовленные продукты: мозги порежьте соломкой, картофель – небольшими кубиками, а яйца перетрите на крупной терке, все это перемешайте и посолите.

Редьку очистите от кожуры и тоже натрите на крупной терке. С огурцов снимите кожицу и порежьте их кубиками, положите в салат и перемешайте. Заправьте салат майонезом, посолите и обильно засыпьте перцем, чтобы вкус у полученного салата получился достаточно острым – в этом его особенность. К столу можно подавать как отдельное блюдо в охлажденном виде.

«Гран-табль»

Требуется: 300–350 гострого сыра (можно использовать «Швейцарский», «Голландкий» и некоторые другие сорта), 4 яйца, 2 зубчика чеснока, 60–70 г сливочного масла, 150 г сухого белого вина, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Натрите сыр и чеснок на мелкой терке, вбейте яйца, добавьте сливочное масло, которое предварительно растопите. Подогрейте на медленный огне вино и потом тоже влейте его в смесь. Поставьте на маленький огонь и, постоянно помешивая, доведите до кашеобразного состояния. За несколько минут до готовности посолите, затем остудите.

Подавать к столу нужно с обжаренными на сливочном масле гренками – сначала порежьте батон, потом обмакните куски в молоко и затем уложите их на сковороду, обильно смазанную сливочным маслом.

«Карета Золушки»

Требуется: 500 г тыквы, 200 г репы, 200 г изюма, 100 г сахара, 500 г сметаны.

Способ приготовления. Тыкву некрупно порежьте, репу измельчите, изюм промойте, вперемешку сложите в горшочки, пересыпьте сахаром. Сметану доведите до кипения, залейте ею овощи и поставьте в духовку.

Напитки

Сбитень «Красная жара»

Требуется: 1 кг меда, 1 л красного вина, 1 л крепкого чая, 2 апельсина, цедра 1 лимона, 15 гвоздичек, 3–4 куска корицы.

Способ приготовления. Смешайте чай и вино, добавьте мед и доведите все до кипения. Апельсины надрежьте, но не снимайте шкурку, а воткните в нее куски корицы и гвоздички. Опустите апельсины и лимонную цедру в кипящий сбитень и проварите в нем 10–15 мин. Подавайте сбитень горячим.

Глинтвейн «По-русски»

Требуется: 2 л красного вина, 2 стакана меда, 1 стакан сахара, 1 ст. л. гвоздики, 6 палочек корицы, 2 апельсина, 2 лимона, ½ стакана рома, желток 1 яйца.

Способ приготовления. Лимон и апельсин нашпигуйте пряностями, надрежьте их с двух сторон и сварите в вине с сахаром и медом. Желток взбейте с ромом и перед подачей влейте в глинтвейн. Глинтвейн принято подавать горячим и пить не из рюмок или фужеров, а из глиняных кружек.

Чай «Аристократка»

Требуется: 130–140 мл черного чая, 200 мл свежего апельсинового сока, сок ½ лимона, лимонная цедра на кончике ножа, 2 г тертого мускатного ореха, 2 ст. л. коньяка, сахар.

Способ приготовления. Заварите чай, добавьте туда апельсиновый и лимонный сок, лимонную цедру. Разлейте чай по чашкам, добавьте сахар и коньяк. Перед тем как подать на стол, добавьте тертый мускатный орех.

Чай «Малиновый рай»

Требуется: 1 л кипятка, 30 нарезанных листьев малины, 20 г свежих ягод малины, сок половинки лимона, 50 г сахара.

Способ приготовления. Залейте листья кипятком и настаивайте 5—10 мин. Разлейте по чашкам, добавьте лимонный сок и сахар.

Чай «Древний»

Требуется: 2½ л воды, 4 ч. л. черного чая, 5 ст. л. пчелиного меда и 5–6 ст. л. крепкой водки, сахар.

Способ приготовления. Всыпьте в чайник сухой чай, налейте воды, добавьте мед и водку, доведите все до кипения. Подавайте в маленьких чашках. Особенно приятен этот чай после зимних прогулок, при простуде и слабости.

Чай «Обыкновенный»

Требуется: 1 ч. л. чая, 200 г воды, 1 лимонная долька, сахар.

Способ приготовления. В фарфоровый чайник засыпьте чай, залейте кипятком, оставьте на 3–5 мин. Разлейте по чашкам, положите лимонную дольку и сахар. К чаю подайте любимые бутерброды.

«Курочка Ряба»

Требуется: 1 кг куриных желудков, 1 банка майонеза, 4 луковицы, черный перец.

Способ приготовления. Куриные желудки прокрутите через мясорубку с луком, посолите, поперчите, смешайте с майонезом и выложите всю массу в горшочки, поставьте в разогретую духовку и запеките.

Чай «Английский»

Требуется: 50–70 мл молока или сливок,
1 ч. л. чая, 100 мл воды, сахар.

Способ приготовления. Чайник нагрейте над плитой в течение 1–2 мин, засыпьте чай, залейте кипятком в два приема, дайте настояться 5–7 мин. В теплые чашки влейте горячее молоко, а затем чай. Всыпьте сахар. Подавайте чай в тонких чашках.

Чай «Солнечная улыбка»

Требуется: 1½ л кипятка, 120 г листьев одуванчика, 30 г сухих цветков одуванчика, 2 ст. л. лимонного сока, сахар.

Способ приготовления. Залейте свежие нарезанные листья и сухие цветы одуванчика кипяченой водой и оставьте на 20 мин. Затем слейте воду и залейте все это еще раз крутым кипятком. Настаивайте 5—10 мин, процедите, добавьте лимонный сок и сахар. Чай должен получиться золотистого оттенка. Разлейте его по чашкам и положите в каждую лимонный кружочек.

К чаю

Блины

Требуется: ½ кг пшеничной муки, 40 г дрожжей, 4 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 л молока, 1½ ч. л. соли, 2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. В дрожжи влейте 2 стакана молока, добавьте туда же половину того количества муки, которое указано в рецептуре, все перемешайте и поставьте в теплое место на 1 ч. Дождитесь, пока тесто не увеличится в объеме по крайней мере в два раза.

Смешайте сахар с яйцами и влейте полученную смесь в опару, т. е. в увеличившееся тесто, добавьте туда же растительное масло и все хорошо перемешайте. Теперь засыпьте в тесто вторую половину муки и, снова все перемешав, влейте молоко, которое должно быть не холодным, а немного подогретым. Во второй раз поставьте тесто подходить на 1 ч.

Когда тесто подойдет и увеличится в объеме в 2–3 раза, «осадите» его – хорошо размешайте. Снова оставьте тесто в теплом месте на 30 мин. Когда это время пройдет, смело можете приступать к выпеканию блинов.

«Парижские улочки»

Требуется: ½ кг свежих каштанов, *2/3* стакана сахара, фруктовый соус.

Способ приготовления. Залейте каштаны водой и сварите; как сварятся, слейте воду. Каштаны освободите от кожицы и протрите через мясорубку. Добавьте сахар, размешайте и протрите сквозь сито; получится воздушная каша. Не приминайте ее. Положите на небольшое блюдо, полейте сладким фруктовым соусом.

Тосты с сахарной морковкой

Требуется: 1 батон, 200 г моркови, 100 г яблок, 5 ст. л. сахарного песка, 100 г сливок.

Способ приготовления. Морковь и яблоки натрите на крупной терке, добавьте сахар, сливки и тушите на медленном огне 10–15 мин. Приготовленную массу положите горкой на обжаренные ломтики хлеба.

Тосты с малиновым джемом

Требуется: 1 батон, 200 г малинового джема, 100 г сливок, 4 ст. л. сахарного песка, несколько ягод малины для украшений.

Способ приготовления. Приготовьте хлеб для тостов, затем намажьте его сливками, а сверху – толстым слоем малинового джема. Свежие ягоды малины обмакните в оставшиеся сливки, украсьте ими тосты, а сверху посыпьте сахарным песком.

Тосты с клубничным кремом

Требуется: 1 батон, 200 г клубники, 200 г сливок, 80 г сахарного песка, 4 г желатина, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Ломтики батона обжарьте на растительном масле с двух сторон. Сливки взбейте с сахаром, соедините с растворенным желатином и перемешайте с протертой через сито клубникой. Приготовленным кремом намажьте тосты, сверху украсьте ягодами клубники.

Тосты с ореховым кремом

Требуется: 1 батон, 200 г сливок, 5 ст. л. сахара, 1 яйцо, 20 г орехов, 8 г желатина.

Способ приготовления. Батон нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле. Взбитые сливки соедините с яично-молочной смесью и измельченными орехами. Приготовленной массой намажьте тосты. Сверху можете украсить шоколадными плитками и жареными орехами.

Десерты

«Детская окрошка»

Требуется: 1 л лимонада, 2 банана, 2 персика, несколько плиточек шоколада, немного ягод без косточек и 20 г фруктового мороженого.

Способ приготовления. Нарежьте бананы кружочками, разделите персики пополам, удалите косточки и каждую половинку разрежьте на несколько долек. Поломайте шоколад на мелкие кусочки, удалите косточки из ягод. Положите в каждую тарелочку всего поровну, залейте лимонадом и чайной ложечкой опустите туда по три шарика мороженого.

Салат «Рецепт Робинзона»

Требуется: по 300 г всех фруктов – киви (примерно 3–4 шт. средних размеров), бананов (2–3 шт. не очень больших), яблок сладких сортов, апельсинов или мандаринов, клубники, сахар и специи (гвоздика, корица), 150–200 г сметаны.

Способ приготовления. Прежде всего подготовьте все фрукты – очистите от кожуры бананы, киви, яблоки (если они толстокожие), апельсины и мандарины, а у клубники удалите хвостики. Помните, что все фрукты должны быть спелыми, но не переспелыми, иначе вместо салата получится просто каша.

Подготовленные фрукты порежьте не очень мелкими кусочками. Бананы – кружками. Теперь все сложите в одну большую посуду. Сметану смешайте с сахаром так, чтобы была однородная масса и сахар не хрустел, а растворился в ней полностью. Заправьте этой массой фрукты и все осторожно перемешайте.

Вместо сметаны можете использовать в качестве заправки к салату взбитые сливки.

Взбитые сливки

Требуется: 450–500 г сливок, 5 яиц, 150–200 г сахара (можно вместо сахара использовать сахарную пудру, это будет даже лучше, потому что она быстрее растворяется), ванилин на кончике ножа, 300 г свежих ягод.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков и разотрите с сахаром. Затем добавьте в полученную смесь сливки и поставьте на не очень сильный огонь. Периодически помешивая, доведите смесь до кипения. Отдельно взбейте белки. Лучше пользоваться миксером. Теперь добавьте взбитые белки в кастрюлю со сливками и снова все хорошо взбейте. Залейте полученной смесью ягоды.

Суп-пюре «Нежность»

Требуется: 400 г абрикосов или персиков, 6 стаканов воды, ½ стакана сахара, 1 ст. л. картофельной муки, ½ стакана риса, 3 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Сварите приготовленные фрукты, протрите их вместе с отваром и добавьте сахар. Разведите картофельную муку в холодной воде, влейте в доведенное до кипения пюре, еще раз дайте закипеть и охладите. Отдельно отварите рис, добавьте его в готовое пюре, заправьте суп сметаной или сливками.

Суп-пюре «Южный»

Требуется: 200 г свежей дыни, 200 г яблок, 200 г сахара, 1 ст. л. крахмала, лимонная кислота.

Способ приготовления. Дыню очистите от корки и семян, нарежьте кубиками и отварите в воде с сахаром и лимонной кислотой до мягкости, соедините с яблоками, натертыми на очень мелкой терке и разведенным в воде крахмалом.

Салат «Сластена»

Требуется: ½ кг яблок сладких сортов, 100 г кураги, 150 г изюма без косточек, 100 г очищенных грецких орехов, 70–80 г сметаны или взбитых сливок.

Способ приготовления. Подготовьте фрукты – очистите яблоки от кожуры, сварите курагу, замочите изюм на некоторое время в горячей воде, чтобы он стал мягким. Курагу и яблоки порежьте не очень мелко, а грецкие орехи немного потолките в ступке. Все перемешайте, залейте сметаной или взбитыми сливками.

Суп-пюре «Горошинка»

Требуется: ½ л фруктового йогурта, 200 г зеленого горошка, немножко соли.

Способ приготовления. Отварите горошек в чуть подсоленной воде, а затем протрите через сито. Полученное пюре смешайте с фруктовым йогуртом и добавьте в готовый суп несколько вареных горошинок.

«Клюквенныеяблоки»

Требуется: 200 г яблок, 2 ст. л. клюквенного сока, 1 ст. л. грецких орехов, 1 ч. л. изюма.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожицы, натрите на терке, залейте клюквенным соком, добавьте измельченные грецкие орехи, изюм. Сверху салат украсьте ягодами клюквы.